life @ home™

la vie chez soi MC

WARNING
Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.
Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury, or death.

MISE EN GARDE
Vous pouvez vous blesser ou causer des dommages matériels si vous installez, réglez, modifiez ou entretenez le barbecue de façon inadéquate. Lisez les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou de réparer ce barbecue.

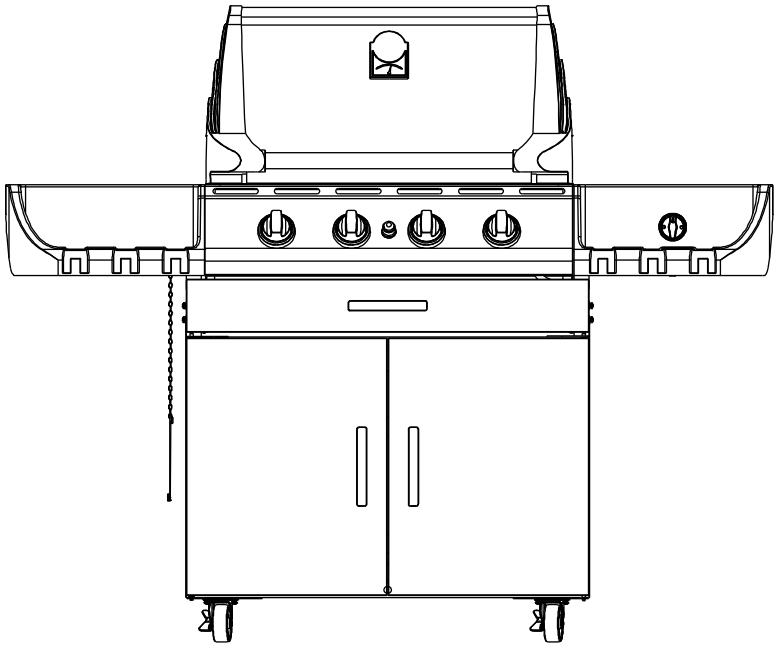
DANGER!
DO NOT use gas grill for indoor cooking or heating. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation. *NOT* to be used in or on boats or recreational vehicles.

DANGER !
N'UTILISEZ JAMAIS ce barbecue à l'intérieur, que ce soit pour cuisiner ou comme appareil de chauffage. Des vapeurs TOXIQUES pourraient s'accumuler et vous asphyxier. Cet appareil NE DOIT JAMAIS être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.

WARNING
Chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm are created by the combustion of natural.

MISE EN GARDE
La combustion du gaz naturel produit des substances chimiques qui peuvent causer le cancer, des malformations congénitales et d'autres problèmes du système reproducteur.

Model GSC2818JN Deluxe Natural Gas grill
B.B.Q. de luxe - Gaz Naturel
Modèle GSC2818JN



SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. IF YOU ARE ASSEMBLING THIS UNIT FOR SOMEONE ELSE, GIVE THIS MANUAL TO HIM OR HER TO SAVE FOR FUTURE REFERENCE.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE. SI VOUS ASSEMBLEZ CE BARBECUE POUR UNE AUTRE PERSONNE, ASSUREZ-VOUS DE LUI DONNER CE MANUEL DE FAÇON QU'ELLE PUISSE LE CONSULTER

DESIGN CERTIFIED ®

CERTIFIED ®

Patent pending/Brevet en instance

Table of contents

Welcome Letter.....2
For Your Safety.....2
Illustrated Parts List.....5
Assembly Instructions.....7
Operating Your Grill 16
Natural Gas Connection.....16
Check for Leaks.....18
Lighting Your Grill.....18
Cleaning and Care.....19
Awarding – Winning Barbecue Recipes.....21
Gas Grill Troubleshooting.....23
Manufacturer Information.....25

Table des matières

Cher client …….....2
Consignes de sécurité.....2
Liste des pièces ….....5
Instructions d'assemblage.....7
Utilisation 17
Raccordement.....17
Essai d'étanchéité 18
Allumage 18
Entretien.....19
Recettes.....21
Guide de dépannage ….....23
Renseignements concernant le fabricant.....25

life @ home™
la vie chez soi MC

GSC2818JN Gas Grill
B.B.Q. au gaz GSC2818JN

Dear Valued Customer,

Congratulations on your new barbecue grill: You've made the right choice! In this manual, you will find assembly instructions, suggestions for grilling, and helpful hints, as well as guidelines for the safe operation, proper care of, and use of your grill. Our expert staff strives to provide you with an easy to assemble product. Should you have any questions, problems, missing parts with this product, please call our customer service department 9 :00AM to 5 :00PM local time Monday through Friday.Phone No. :1-877-885-8227

Cher client,

Félicitations pour votre nouveau barbecue. Vous avez fait le bon choix ! Vous trouverez dans ce manuel les instructions d'assemblage, des recettes, des conseils pratiques et des directives générales sur la façon d'utiliser et d'entretenir le barbecue en toute sécurité. Notre personnel qualifié s'efforce toujours de vous offrir des produits faciles à assembler. Si vous avez des questions ou s'il vous manque des pièces, communiquez avec le service à la clientèle en composant le 1 877 885-8227 du lundi au vendredi, de 9 h à 17 h (heure locale).

NOTE: The use and installation of this product must conform to local codes. In absence of local codes, use the National Fuel and Gas Code, ANSI Z223.1, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, NFPA / ANSI 58 of CAN/CGA-B149.1, Natural Gas Installation Code of CAN/CGA-B149.2, Propane installation Code.
REMARQUE : L'utilisation et l'installation de ce produit doivent se conformer aux codes de sécurité locaux. En l'absence de codes de sécurité locaux, utiliser le code national - Gaz et Combustibles, ANSI Z223.1, rangement et manutention de gaz de pétrole liquéfiés, NFPA / ANSI 58 et CAN/CGA-B149.1, code d'installation de gaz naturel CAN/CGA-B149.2, code d'installation de propane.

IMPORTANT NOTICE: READ ALL INSTRUCTIONS PRIOR TO ASSEMBLY AND USE!
IMPORTANT: LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER.

WARNING
FOR YOUR SAFETY
If you smell gas:

1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open Lid.**
4. **If odor continues, immediately call your gas supplier or fire department.**

MISE EN GARDE
POUR VOTRE SÉCURITÉ :
***Si vous sentez une odeur de gaz* :**

1. **Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.**
2. **Éteignez toute flamme**
3. **Ouvrez le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, contactez votre fournisseur en gaz ou le service local des incendies.**

Safety First!
Read and understand all warnings and precautions prior to operating your grill.
Sécurité d'abord !
Lire et comprendre tous les avertissements et précautions avant de faire fonctionner votre B.B.Q.

DANGER

To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:

1. Always perform "leak test" before lighting the grill.
2. No smoking. Do not use or permit sources of ignition in the area while conducting a leak test.
3. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
4. Do not use matches, lighters, or a flame to check for leaks.
5. Do not use grill until any and all leaks are corrected. If you are unable to stop a leak, disconnect the gas line. Call a gas appliance serviceman or your local natural gas supplier.

DANGER

Pour réduire les risques d'incendie et d'explosion lors d'un essai d'étanchéité :

1. Procédez toujours à l'essai d'étanchéité avant d'allumer le barbecue.
2. Ne fumez pas. N'utilisez pas de sources d'inflammation durant l'essai d'étanchéité.
3. Effectuez l'essai d'étanchéité à l'extérieur dans un site bien aéré.
4. N'utilisez pas d'allumette, de briquet ni de flamme pour vérifier l'étanchéité du système. N'utilisez pas le barbecue tant que les fuites ne sont pas colmatées. S'il est impossible de colmater une fuite, communiquez avec un réparateur d'équipement au gaz ou avec votre fournisseur de gaz naturel.

WARNING

1. This grill is for outside use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
2. This grill is for use with natural gas only.
3. Never attempt to attach this grill to the self-contained propane system of a camper trailer, motor home, or house.
4. Never use charcoal or lighter fluid.
5. The use of alcohol, or prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
6. Do not use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting!

WARNING
FOR YOUR SAFETY

1. DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. When cooking with oil/grease, do not allow the oil/grease to exceed 350° F (177°C). Do not store or use extra cooking oil in the vicinity of this or any other appliance.

MISES EN GARDE
POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à proximité du barbecue ou de tout autre appareil de cuisson.
2. Si vous chauffez de l'huile ou de la graisse, assurez-vous que la température de l'huile ou de la graisse ne dépasse pas 177 °C (350 °F). Ne rangez pas d'huile de cuisson à proximité du barbecue ou de tout autre appareil de cuisson.

7. Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
8. Always place your grill on a hard, level surface far away from combustibles. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
9. Do not attempt to move the grill while it is lit.
10. Do not leave a lit grill unattended, *especially* keep children and pets away from grill at all times.
11. This is not a tabletop grill. Therefore, do not place this grill on any type of tabletop surface.
12. Do not use grill in high winds.
13. Do not use the grill unless it is *COMPLETELY* assembled and all parts are securely fastened and tightened.
14. Keep all combustible items and surfaces at least 20 inches (50.8cm) away from the grill at all times. DO NOT use this gas grill or any gas product under any overhead or near any unprotected combustible constructions.

MISES EN GARDE

1. Ce barbecue est conçu pour être utilisé à l'extérieur seulement ; ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ni un endroit clos.
2. Ce barbecue doit être alimenté au gaz naturel.
3. Ne tentez jamais de raccorder ce barbecue au système intégré d'alimentation en gaz propane d'une roulotte, d'une maison mobile ou d'une maison.
4. N'utilisez jamais de briquettes, ni d'allume-feu.
5. Ne tentez pas d'assembler ni d'utiliser ce barbecue si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
6. N'utilisez pas d'essence, de kérosène ni d'alcool pour allumer le barbecue.
7. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle du barbecue, car la chaleur emprisonnée sous le couvercle pourrait causer des brûlures.
8. Le barbecue doit être placé sur une surface ferme et de niveau, loin de toute surface combustible. Une entrée en asphalte pourrait ne pas convenir.
9. Pour prévenir les brûlures, ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne.
10. Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance et gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsque vous utilisez le barbecue.
11. Ce barbecue n'est pas un modèle de table.
12. N'utilisez pas le barbecue par temps très venteux.
13. N'utilisez le barbecue que s'il est complètement assemblé et que toutes les fixations sont bien serrées.
14. Gardez toute matière inflammable à au moins 50.8cm (20 po) du barbecue. N'utilisez PAS ce barbecue ni aucun autre appareil au gaz sous une structure en porte-à-faux ni à proximité de constructions inflammables.

CAUTION

1. Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (potholders, gloves, BBQ mittens, etc.).
2. Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
2. Do not alter grill in any manner.
3. Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.
5. Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease

Warning

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (8m) of this appliance
2. When cooking with oil/grease, do not allow the oil/grease to exceed 350° F (177°C).
3. Do not leave oil/grease unattended.

MISES EN GARDE

1. Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à moins de 25 pi (8 m) du barbecue.
2. Si vous chauffez de l'huile ou de la graisse, assurez-vous que la température de l'huile ou de la graisse ne dépasse pas 177 °C (350 °F).
3. Ne laissez jamais d'huile ni de graisse chauffer sans surveillance.

CAUTION

- **This grill is shipped from the factory for Natural gas use Only**.

CAUTION

It is essential to keep the grill's valve compartment, burners, and circulating air passages clean. Inspect grill before each use.

MISES EN GARDE

1. Ne touchez pas les pièces de métal du barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi (ce qui devrait prendre environ 45 minutes), à moins de porter des gants isolants ou d'utiliser des poignées.
2. N'utilisez pas le barbecue dans un milieu explosif. Gardez le barbecue à l'écart de toute matière combustible et de tout liquide ou vapeur inflammable.
3. Ne modifiez pas le barbecue de quelque façon que ce soit.
4. Avant d'allumer le barbecue, vérifiez l'état du tuyau du régulateur pour vous assurer qu'il n'est pas effiloché ou craquelé, et qu'il ne présente aucun dommage. Si le tuyau est endommagé, vous devez le remplacer avant d'utiliser le barbecue. Le tuyau de rechange doit répondre aux spécifications du fabricant.
5. Gardez le tuyau du régulateur éloigné des surfaces et de la graisse chaudes.

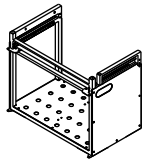
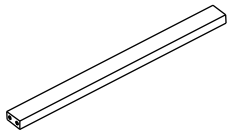
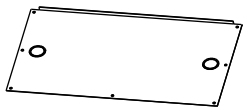
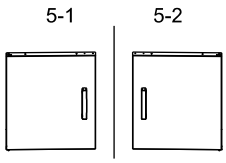
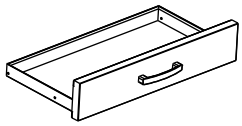
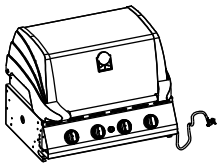
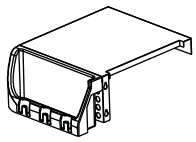
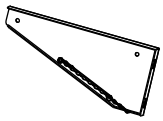
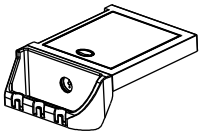
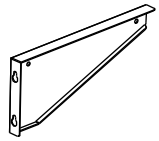
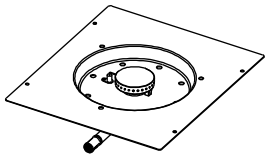
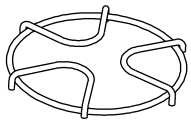
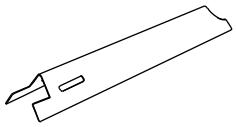
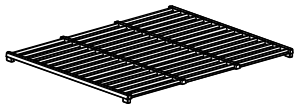
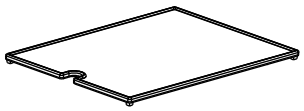
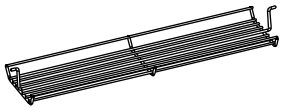
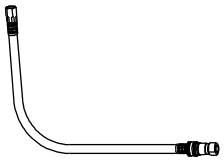
ATTENTION

Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz naturel seulement.

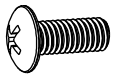
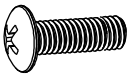
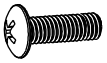
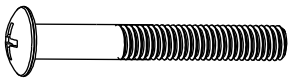
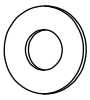
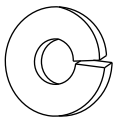
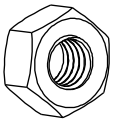
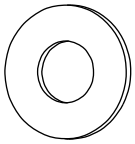
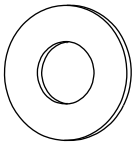
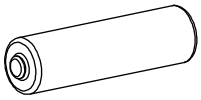
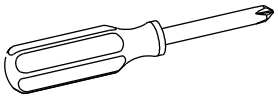
ATTENTION

Assurez-vous que le compartiment de la valve, les brûleurs et les conduits de circulation d'air du barbecue demeurent propres. Inspectez le barbecue avant chaque utilisation.

Ilustrated parts list / Liste des pièces

1.Cart Frame……..…...1pc 1.Structure de chariot……..……1pce 	2. Lockable Casters…….....4pcs 2. Roulettes blocables ……...4pces 	3. Frame Support..……...……1pc 3. Support de structure…….....1 pce 	4. Back Panel…….....1pc 4. Panneau arrière……..…...1 pce 
5. Doors…….....……2pcs 5. Portes.....…….....2pces 	6.Drawer...…….…… ….……..1pc 6. Tiroir…… …….....…….....1pce 	7.Body Assembly...……..……...1pc 7. Carter principal……..……1pce 	8.Side shelf (Left)……... ……1pc 8. Tablette gauche……..…….....1pce 
9 .Shelf Support(Left)……..…....1pc Lighting stick.....1pc 9. Support de tablette gauche ….....1pce B ton d'allumage.....1pce 	10.Side Shelf(Right)…….....……1pc 10. Tablette droite..... ……..1pce 55-12-635 	11. Side Shelf(Right).....……..…...1pc 11. Support de tablette droite ….....1pce 55-12-640 	12.Side Burner Frame.....1pc 12. Ensemble de brûleur latéral.....1pce 
13.Side Burner Support.....1 pc 13 Grille de brûleur latéral .....1pce 55-12-631 	14.Heat Plates…..…….…..……4pcs 14. Plaques de rayonnement.....4pces 55-12-636 	15.Cooking Grids…….…….…..…2pcs 15. Grilles de cuisson…….....….2pces 55-12-641 	16.Cooking Plate...……..……1pc 16. Plaque de cuisson ……..……1pce 
17.Warming Grid……..…...1pc 17. Réchaud ..……....….1pce 	18.Basket.....…….…...…..1pc 18. Panier à condiments….....…1pce 	20.Natural gas pipe.....1pc 20.Naturel gaz tuyau…….....…1pce 	

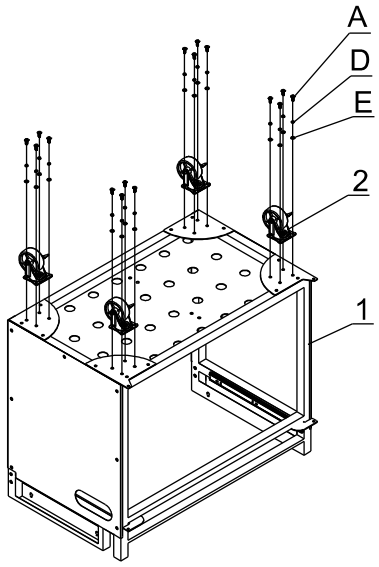
A screwdriver is also included for your convenience. **Le barbecue est livré avec un tournevis**

A	 M6 X15	27pcs 27pces	G	M5X10	1pc 1pce
B	 M6 X 20	12pcs 12pces	H	 M4X10	9pcs 9pces
C	 M6 X 45	4pcs 4pces	I	 Ø4.2XØ10X0.6	8pcs 8pces
D	 Ø6.5XØ9X1.0	24pcs 24pces	J	 M4	8pcs 8pces
E	 Ø6.2XØ12X0.8	16pcs 16pces	K	Side Knob Bouton de brûleur latéral	1pc 1pce
F	 Ø6.2XØ16X1.0	19pcs 19pces	L	 Battery pile	1pc 1pce
			M	 Screwdrive Tournevis	1pc 1pce

Assembly Instructions / Instructions d'assemblage

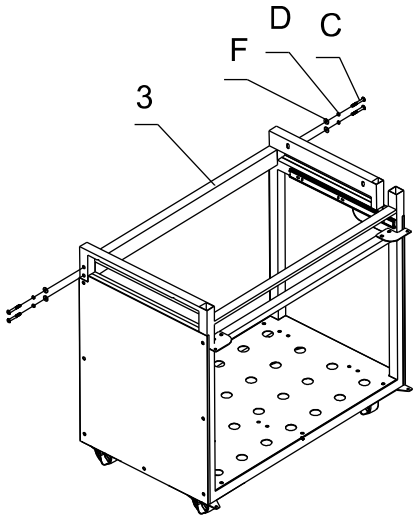
For Best Results
Remove all contents from packaging, and make sure all parts are present before attempting to assemble! Tighten all bolt connections by hand first, then when the grill is fully assembled, go back and tighten.
Directives d'assemblage

Pour faciliter l'assemblage
Sortez le contenu de l'emballage et assurez-vous que vous avez toutes les pièces avant de procéder à l'assemblage ! Posez d'abord les fixations à la main, puis serrez-les bien une fois l'assemblage terminé.



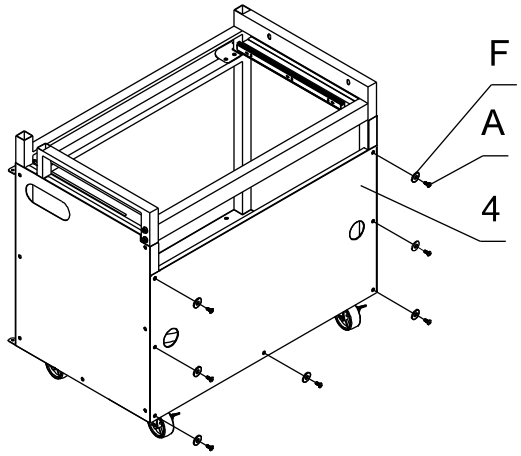
Step 1
Screw in lockable casters(2) as shown to cart with threads,as shown..

Étape 1
Vissez les roulettes blocables (2) dans les trous prévus à cet effet.



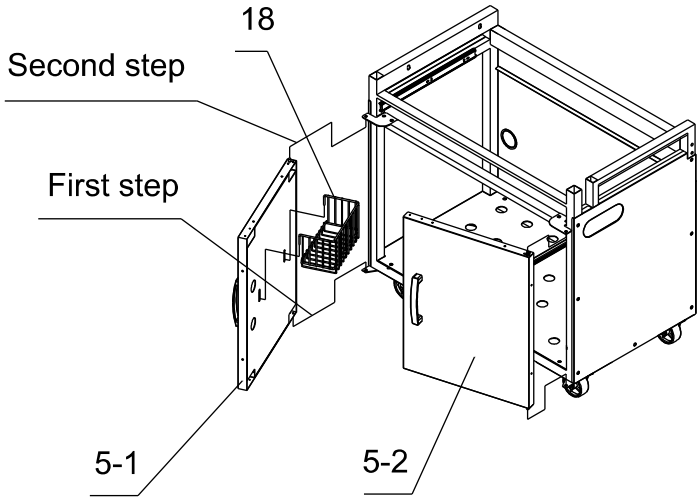
Step 2
Attach frame support bar (3) to cart frame (1) using bolts (C) and washers (D&F), as shown.

Étape 2
Fixez la traverse (3) au chariot (1) avec les boulons (C) et les rondelles (D et F).



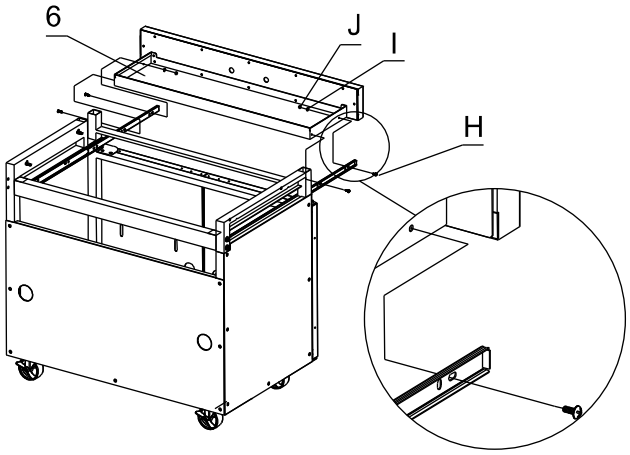
Step3
Bolt in back panel to cart frame as shown.

Étape 3
Fixez le panneau arrière au chariot.



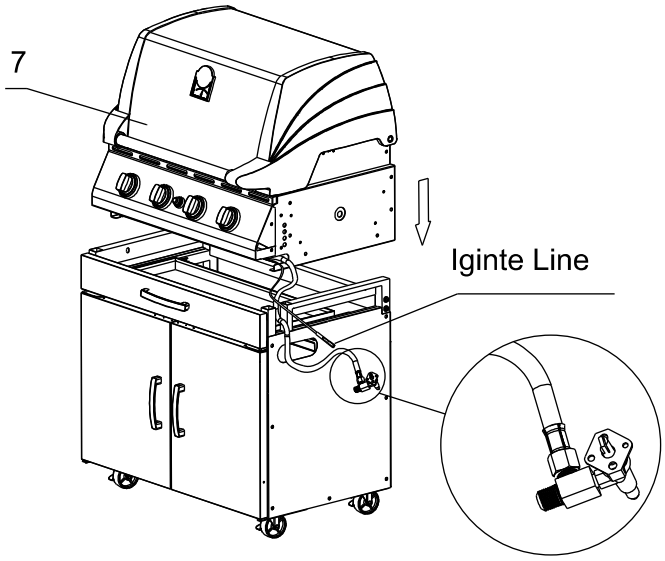
Step 4
Attach the left door as shown, by pressing two buttons on edges, and popping into place. Repeat procedure with right door as shown.

Étape 4
Posez la porte gauche en insérant d'abord le bouton supérieur. Procédez de la même façon pour installer la porte droite.



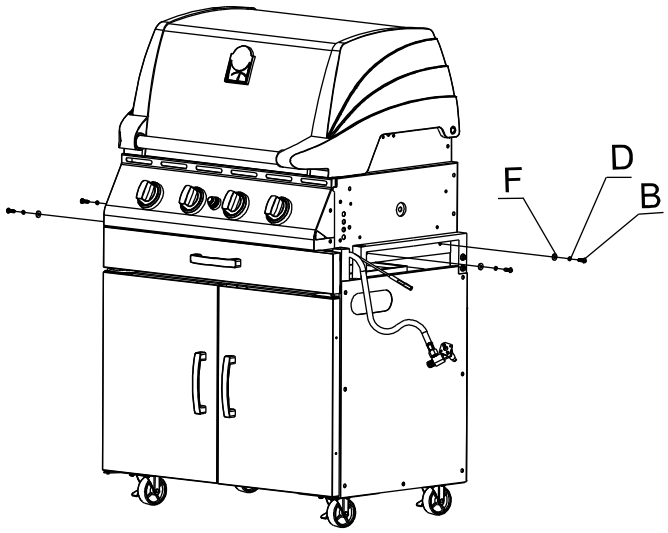
Step 5
Install drawer by sliding into cart frame, as shown.

Étape 5
Installez le tiroir en le glissant dans son logement.



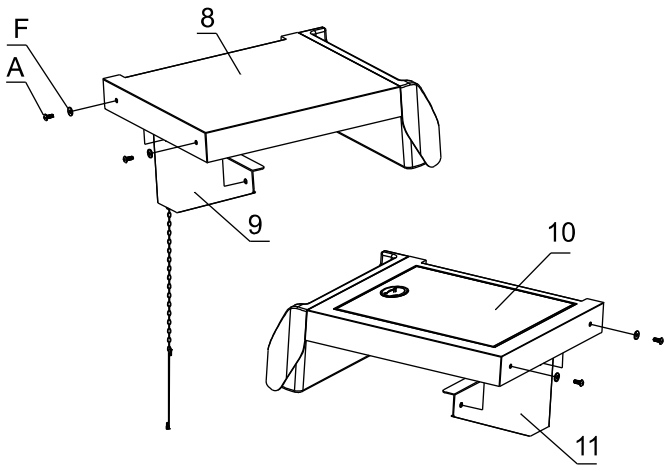
Step 6
Install body (pre-assembled) (7) by sliding into place, as shown.

Étape 6
Déposez le carter principal (7, préassemblé) sur le chariot.



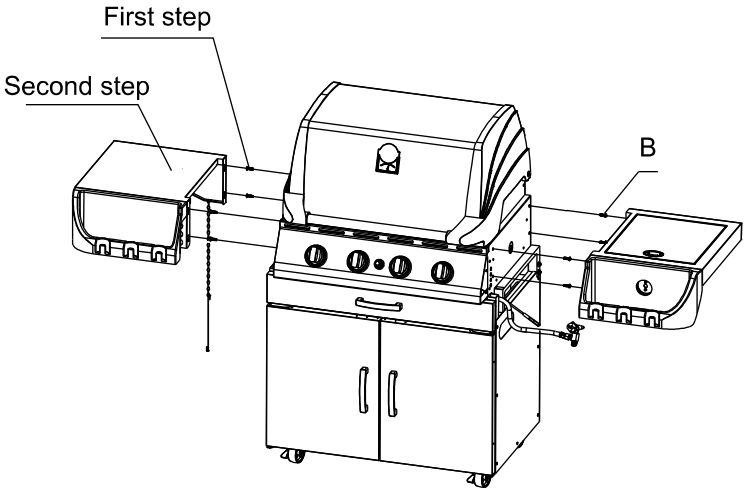
Step 7
Attach body (pre-assembled) after installation using bolts (B), washers (D & F) as shown.

Étape 7
Fixez le carter principal au chariot avec les boulons (B) et les rondelles (D et F).



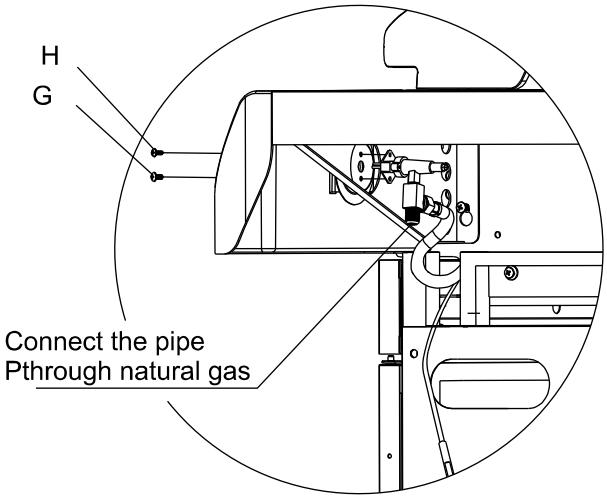
Step 8
Pre-assembled side shelf and side burner as shown.

Étape 8
Posez les supports sur les tablettes.



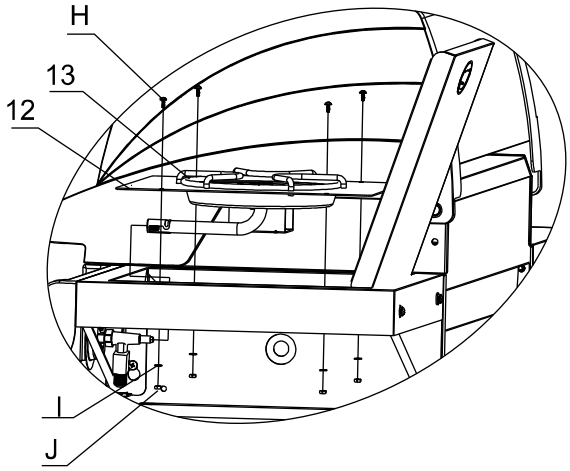
Step 9
Install side shelf and side burner to the cart as shown.

Étape 9
Installez les tablettes sur le chariot.



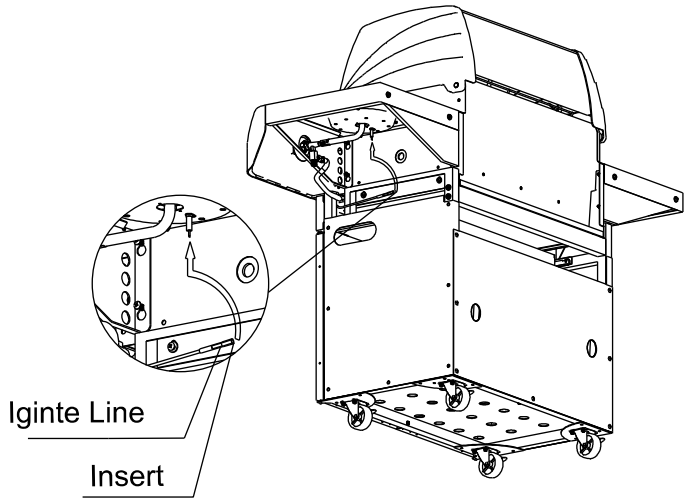
Step 10
Install the side valve to the side burner as shown.

Étape 10
Installez la valve du brûleur latéral sur la tablette de droite.



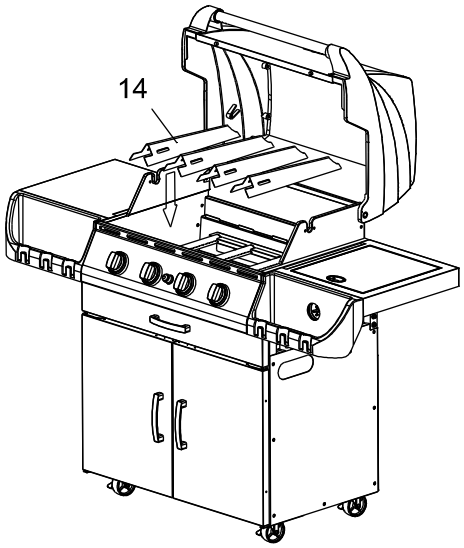
Step 11
Install side burner frame and side burner support as shown..

Étape 11
Installez le brûleur latéral et sa grille sur la tablette de droite.



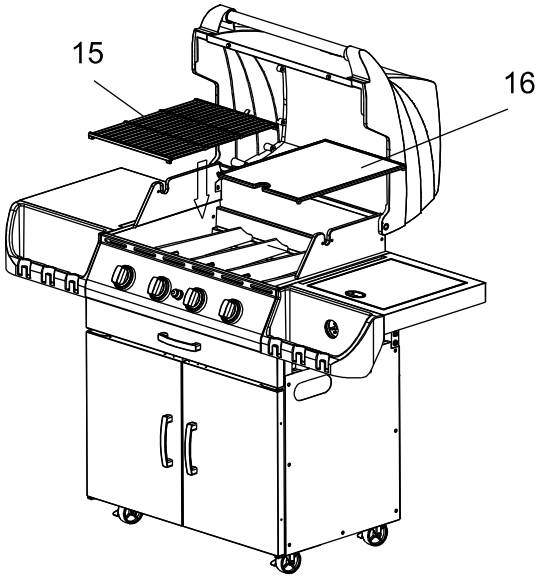
Step 12
Insert igniter wire into starter in side burner.

Étape 12
Raccordez le fil d'allumage à l'électrode du brûleur latéral.



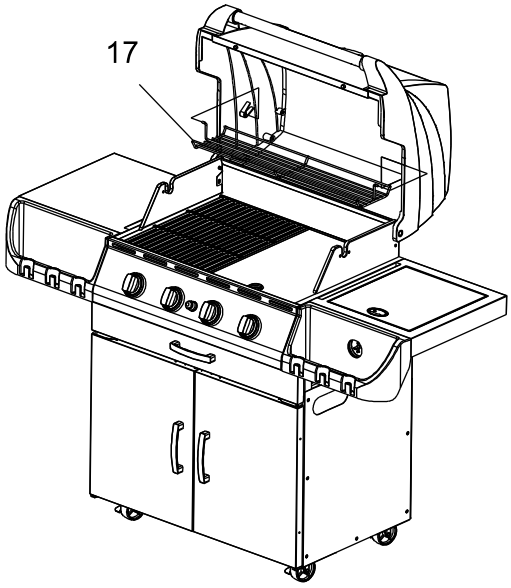
Step 13
Install the heat plates into the grill body as shown..

Étape 13
Mettez les plaques de rayonnement dans le barbecue.



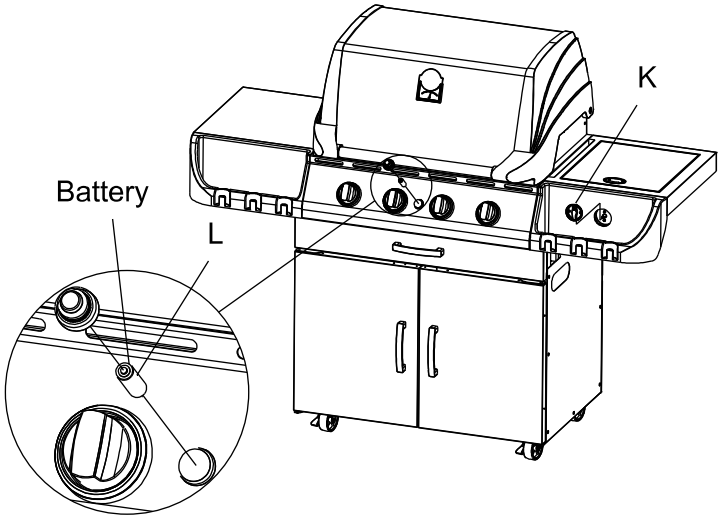
Step 14
Install cooking grids and cooking plate into the grill body as shown.

Étape 14
Installez les grilles et la plaque de cuisson dans le barbecue.



Step 15
Install warming grid into the grill body as shown.

Étape 15
Installez le réchaud dans le couvercle du barbecue.

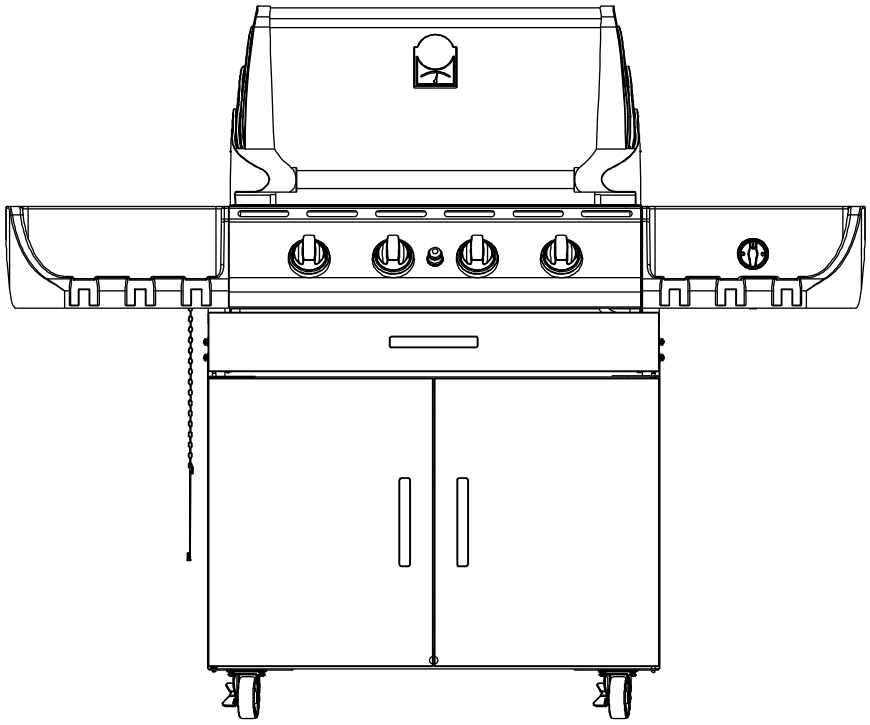


Step 16
Install battery and side knob as shown.

Étape 16
Installez la pile de l'allumeur et le bouton de commande du brûleur latéral.

Fully-Assembled

L’assemblage est terminé.



OPERATING YOUR GRILL

Your natural gas grill is designed to operation on natural gas only, at a pressure of seven inches water column (7" W.C.) Check with your gas utility for local gas pressure, because in some areas natural gas pressure varies, Also, check with your gas company or with local building codes for instructions to install gas supply line, or call a licensed and qualified installer.

It is recommended that an ON/OFF manual shot –off valve be installed at the gas supply source:

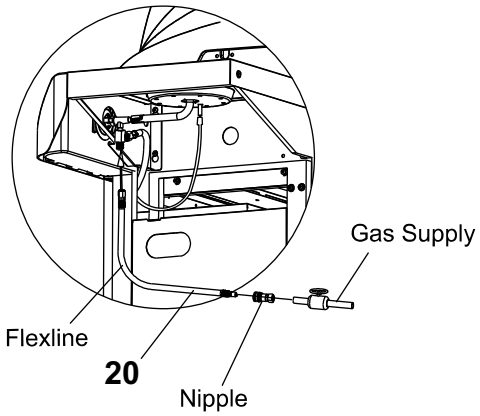
Outdoors after the gas line exits outside wall and before quick disconnect or before gas supply line enters ground.

Indoors in the branch gas line in an accessible location near the gas supply line.

Pipe sealing compound or pipe thread tape of the type resistant to the action of natural gas must be used on all male pipe threads. Apply compound or tape to at least the first three to four threads when making connections.

NATURAL GAS CONNECTION:

Apply sealing compound or pipe thread tape of the type resistant to the action of natural gas must be used on all male pipe threads. Attach to side burner valve. Connect the other end of the flex hose to manual shut-off valve through a nipple. Connect a manual shutoff valve to gas supply line.



During high pressure testing your gas grill and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at least pressures in excess of 1.2 psi (3.5kPa).

During low pressure testing your gas grill must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5kPa).

Warning: Burner Valves are preset at the factory to operate on natural gas. If you wish convert or change.be sure to contact your grill distributor or dealer FIRST!

UTILISATION DU BARBECUE

Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz naturel à une pression de 7 pouces de colonne d'eau. Communiquez avec votre fournisseur de gaz naturel, car la pression d'alimentation du gaz naturel varie d'une région à l'autre. Pour installer le tuyau d'alimentation du barbecue, consultez le Code du bâtiment de votre région ou communiquez avec votre fournisseur de gaz naturel ou un installateur qualifié.

Il est recommandé d'installer une valve sur le tuyau d'alimentation en gaz naturel.

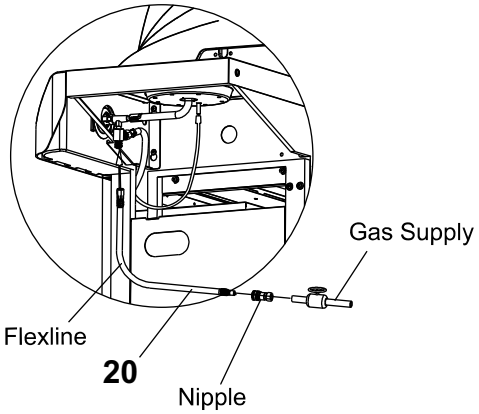
À l'extérieur, la valve doit être installée entre le mur et le raccord rapide, ou avant que le tuyau entre dans le sol.

À l'intérieur, la valve doit être installée sur le tuyau d'embranchement, à un endroit où elle sera facilement accessible.

Tous les raccords filetés mâles doivent être enduits de mastic ou de ruban d'étanchéité qui résiste au gaz naturel. Assurez-vous qu'au moins trois ou quatre des filets sont couverts.

RACCORDEMENT

Tous les raccords filetés mâles doivent être enduits de mastic ou de ruban d'étanchéité qui résiste au gaz naturel. Assurez-vous qu'au moins trois ou quatre des filets sont couverts. Raccordez une extrémité du tuyau flexible au brûleur latéral. Raccordez l'autre extrémité à la valve du tuyau d'alimentation en utilisant un raccord.



Si le système d'alimentation au gaz naturel est soumis à un essai de surpression, le barbecue doit être débranché si la pression dépasse 1,2 lb/po^2 (3,5 kPa).

Si le système d'alimentation au gaz naturel est soumis à un essai de basse pression, le barbecue doit être débranché si la pression est inférieure à 1,2 lb/po^2 (3,5 kPa).

Mise en garde : les valves des brûleurs sont réglées à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Vous devez communiquer avec votre détaillant si vous voulez alimenter le barbecue avec un autre type de gaz.

TO CHECK FOR LEAKS:

-Make 0-90ml (2-3) oz. of leak solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
-Make sure control knobs are off.
-Spoon several drops of solution at all gas connections.
-Inspect the solution at the connection, looking for bubbles,If no bubbles appear, the connection is secure. bubbles will appear if connections are not properly sealed. Tighten or repair as necessary.
-Retest with solution. If you continue to see bubbles,disconnect gas, turn off the gas at the source, disconnect gas line from grill and immediately call qualified service person.

POUR FAIRE UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

-Préparez deux ou trois onces d'eau savonneuse (une mesure de savon à vaisselle pour trois mesures d'eau).
-Assurez-vous que les boutons de commande des valves sont fermés.
-Badigeonnez ou vaporisez la solution sur tous les points de raccordement du système d'alimentation.
-S'il n'y a pas de bulles, il n'y a pas de fuite de gaz.
-Effectuez à nouveau l'essai d'étanchéité. S'il y a encore des bulles, coupez l'alimentation en gaz, débranchez le tuyau d'alimentation du - barbecue et communiquez immédiatement avec un réparateur qualifié.

Lighting Your Grill

Danger: Failure to open lid while igniting the barbecue's burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the barbecue does not light, may result in an explosive flame-up which can cause serious bodily injury or death.

Allumage

Danger : vous devez toujours ouvrir le couvercle du barbecue pour l'allumer, et attendre cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper si le barbecue ne s'allume pas, sans quoi vous pourriez provoquer une flambée explosive et vous blesser sérieusement ou mortellement.

Main Burners

1. Open lid during lighting burners.
   Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion! Make sure there are no obstructions of airflow to the gas unit. Spiders and insects can nest within and clog the burner / venturi tube at the orifice.
   A clogged burner tube can lead to a fire beneath the appliance.
2. All valves must be in the OFF position.
3. Turn on gas at manual valve.
4. Push and turn either CENTER control knob to HIGH.
5. Press the electronic ignitor and hold for five seconds to light burner.Important: Light CENTER burners FIRST! Once burner is lit the burner next to it will light by turning the control knob to HIGH. Never light the OUTSIDE burners with the electronic ignitor unless the CENTER burners are lit.
6. If burner does not light, turn gas off and wait 5 minutes then retry, or light with match.
7. To light with match, place lit long stick match through holes on either side and turn respective outside burner control knob to high.

After lighting, please observe the burner flame, make sure all burner ports are lighted.
If burner flame goes out during operation, immediately turn the gas "off" and open lid to let the gas clear for about 5 minutes before re-lighting.
Before cooking on this grill for the first time, operate the grill for about 15 minutes with the lid closed and the gas turned on "high." This will "heat clean" the internal parts and dissipate odor from the manufacturing processes and painted finish.

Clean your grill after each use, DO NOT use abrasive or flammable cleaners, as it will damage the parts of this product and may start a fire.

Brûleurs principaux

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer les brûleurs.
   Si vous tentez d'allumer le barbecue le couvercle fermé, le gaz pourrait exploser ! Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l'air nécessaire à la combustion du gaz. Des araignées et des insectes peuvent faire leur nid dans les venturis des brûleurs, ce qui pourrait faire brûler le gaz à l'extérieur du venturi.
2. Toutes les valves doivent être fermées.
3. Ouvrez la valve du tuyau d'alimentation.
4. Appuyez sur l'un des boutons de commande du CENTRE et tournez-le à la position HIGH.
5. Appuyez sur le bouton de l'allumeur électronique et gardez-le enfoncé pendant cinq secondes pour allumer le brûleur.
   Important : ALLUMEZ D'ABORD LES BRÛLEURS DU CENTRE. Une fois qu'un des brûleurs est allumé, il suffit de tourner le bouton de commande du brûleur voisin à la position HIGH pour qu'il s'allume. N'allumez JAMAIS les brûleurs extérieurs à l'aide de l'allumeur, à moins que les brûleurs du CENTRE soient allumés.
6. Si le brûleur ne s'allume pas, fermez le gaz et attendez 5 minutes avant de tenter à nouveau.
7. Pour allumer un brûleur avec une allumette, mettez une longue allumette allumée dans un des trous latéraux et mettez le bouton de commande du brûleur correspondant à la position HIGH.

Après l'allumage, assurez-vous que tous les trous de brûleur sont allumés. Si le brûleur s'éteint durant l'utilisation, fermez immédiatement la valve et ouvrez le couvercle pour dissiper le gaz. Attendez au moins 5 minutes avant de tenter à nouveau d'allumer. Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, allumez les deux brûleurs et faites-les chauffer à HIGH pendant 15 minutes, le couvercle fermé, pour brûler les résidus de fabrication.

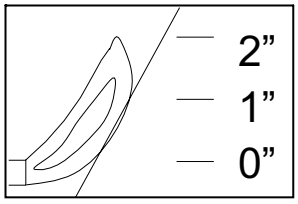
Nettoyez le barbecue après chaque utilisation. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou inflammables, car ils pourraient endommager les pièces du barbecue ou prendre feu.

Side Burner

1. Open lid during lighting burner. Lid must be open when burner is on.
2. Valve must be in the "off" position
3. Turn gas on at manual valve.
4. Push in and turn control knob to high.
5. Press the electronic ignitor on control panel and hold for five seconds to light burner.
6. If ignition does not occur in five seconds, turn burner control knob off. Wait five minutes and repeat lighting procedure. Use a match if ignitor does not light burner.

Brûleur latéral

1. Ouvrez le couvercle, avant de procéder à l'allumage du brûleur. Le couvercle doit être ouvert lorsque le brûleur est allumé.
2. La valve doit être fermée.
3. Ouvrez la valve du tuyau d'alimentation.
4. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le à la position HIGH.
5. Appuyez sur l'allumeur électronique sur le panneau de contrôle et gardez-le enfoncé pendant 5 secondes.
6. Si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, tournez le bouton de commande à la position OFF. Attendez cinq minutes avant de faire une nouvelle tentative. Utilisez une allumette s'il est impossible d'allumer le brûleur avec l'allumeur.



5cm

2.5cm

0cm

Observe Flame Height When lit:
Flame should be a Blue / Yellow color Between1"– 2" High

Vérifiez la flamme lorsque le brûleur est allumé :
Elle devrait être bleue et jaune et mesurer entre 2,5 et 5 cm.

Cleaning and care

Caution: All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply turned off at the manual valve. DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Nettoyage et entretien

Attention : fermez la valve du tuyau d'alimentation et laissez refroidir le barbecue avant de le nettoyer ou de l'entretenir. Ne mettez aucune des pièces du barbecue dans un four autonettoyant, car la chaleur extrême pourrait les endommager.

Cleaning
Burning-off the grill after every use (approx. 15 minutes) will keep excessive food residue from building up.

Nettoyage
Pour éliminer les résidus d'aliments, laissez chauffer le barbecue pendant 15 minutes après chaque utilisation.

Recommended cleaning materials -
Mild dishwashing liquid detergent
Nylon cleaning pad
Paper clip
Compressed air
Hot water
Wire brush
Putty knife/scraper
DO NOT use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene.

Matériel de nettoyage recommandé
Savon à vaisselle liquide
Tampon de récurage en nylon
Trombone ou cure-dents
Air comprimé
Eau chaude
Brosse métallique
Couteau à mastique ou grattoir
N'utilisez pas de nettoyants qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

Outside surfaces -
Use a mild dishwashing detergent and hot water solution to clean, then rinse with water.

Surfaces extérieures -
Nettoyez avec une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle, puis rincez à l'eau.

Exterior Stainless Steel -
The high heat associated with grill cooking along with daily weathering can cause the exterior stainless steel surface to “tan”. Clean with any multi purpose (non-abrasive) metal polish or stainless steel polish and a soft cloth to prevent marring or scratching of the surface. NEVER USE OVEN CLEANER.

Acier inoxydable -
La chaleur élevée et l’exposition aux intempéries peuvent ternir les surfaces en acier inoxydable. Pour éliminer ce ternissement, nettoyez les surfaces avec un poli pour acier inoxydable ou tout poli à métaux non abrasif, et un linge doux pour ne pas égratigner les surfaces. N'UTILISEZ JAMAIS DE NETTOYANT À FOUR.

If the inside surface of the grill lid has the appearance of peeling paint, baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong solution of detergent and hot water. Rinse with water and allow to completely dry.

Si vous croyez que la peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler, il s'agit en fait d'accumulations de graisse qui se carbonisent et finissent par s'écailler. Pour éliminer ces accumulations de graisse, nettoyez la surface avec une solution d'eau chaude et de détergent fort, puis rincez à l'eau et séchez à fond.

Interior of grill bottom – Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad, then wash with dishwashing detergent and hot water solution. Rinse with water and let thoroughly dry.

Fond du barbecue – Éliminez les résidus avec une brosse, un grattoir ou un tampon à récurer, puis lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau et séchez à fond.

Cooking Grids – The porcelain grates have a glass-like composition that should be handled with care not to chip. Use mild dishwashing detergent or baking soda and hot water solution. Non abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.

Grilles de cuisson – Les grilles de cuisson doivent être manipulées avec soin pour éviter d'écailler leur fini émaillé. Nettoyez-les avec de l’eau chaude savonneuse ou avec de l’eau chaude et du bicarbonate de soude. Les taches tenaces peuvent être éliminées avec une poudre à récurer non abrasive. Terminez en rinçant à l’eau.

Heat Plates – Clean residue with wire brush and wash with soapy water, then rinse with water.

Plaques de rayonnement – Nettoyez à l'eau savonneuse avec une brosse métallique, puis rincez-la à l’eau.

Drip pan – Periodically empty the grease pane and clean with dishwashing detergent and hot water solution.

Lèchefrite – Videz périodiquement la lèchefrite et nettoyez-la à l’eau chaude savonneuse.

Cleaning the burner assembly -

1. Turn gas off at the control knobs and manual valve.
2. Remove cooking grates and heat plate.
3. Remove grease cup.
4. Remove burner by pulling the cotter pin from beneath burner “foot” using a screwdriver or needle nose pliers.
5. Lift burner up and away from gas valve orifice.
6. Clean inlet (venturi) of burner with small bottle brush or compressed air.
7. Remove all food residue and dirt on outside of burner surface.
8. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip)
9. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner.Reinstall burner; check to insure that gas valve orifices are correctly positioned inside burner inlet (venturi). Also check position of spark electrode.

Nettoyage du brûleur principal

1. Fermez les valves des brûleurs et la valve du tuyau d’alimentation.
2. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de rayonnement.
3. Retirez le contenant à graisse.
4. Tirez sur la goupille fendue sous le pied du brûleur avec un tournevis ou des pinces d'électricien.
5. Soulevez le brûleur en prenant soin de le dégager des sorties de valve.
6. Nettoyez les venturis du brûleur avec une petite brosse ou un jet d'air comprimé.
7. Enlevez tout résidu de nourriture et toute saleté de la surface du brûleur.
8. Nettoyez tous les trous bouchés avec une tige métallique rigide (un trombone déplié, par exemple).
9. Inspectez le brûleur et remplacez-le s'il présente des dommages (fissures, trous). Réinstallez le brûleur en vous assurant que les valves sont bien engagées dans les venturis. Assurez-vous aussi que l'électrode de l'allumeur est bien placée.

Award-Winning Barbecue Recipes

Never-fail barbecue sauce
Ingredients:

¼ cup	Finely Chopped Onion
2 tablespoons	Butter Or Margarine
¼ cup	Brown Sugar, Firmly Packed
1 tablespoon	Worcestershire Sauce
¼ teaspoon	Hot Pepper Sauce
1	Clove Garlic, Finely Chopped
1 cup	Catsup
¼ cup	Lemon Juice
1 teaspoon	Prepared Mustard

Prepare:
Cook onion and garlic in margarine until tender. Add remaining ingredients and bring to a boil. Simmer uncovered 15 to 20 minutes. Refrigerate leftovers after using.

Mamma's Marinated Chicken
Ingredients:

¼ cup	Dijon mustard
2 tablespoons	Fresh lemon juice
1 ½ teaspoons	Worcestershire sauce
½ teaspoon	Dried tarragon
¼ teaspoon	Freshly ground black pepper
4	Boneless skinless chicken breast halves

Prepare:
Combine ingredients, mixing well. Marinade chicken for several hours. Grill uncovered, over medium heat, for 10 to 15 minutes or to taste.

Barbecued Honey Steak
Ingredients:

5 pounds	Beef sirloin steak
2 tablespoons	Red pepper -- crushed
1 teaspoon	Black pepper
2	Garlic cloves -- crushed
1 large	Onion
1 cup	Honey

Prepare:
Combine all ingredients and marinate steak for 7-8 hours. Remove meat from marinade and grill over very high heat. Heat leftover marinade and pour over grilled steak to serve.

Recettes pour barbecue

Sauce barbecue à toute épreuve
Ingrédients:

¼ tasse	Oignon finement haché
2 cuillerées à table	Beurre ou margarine
¼ tasse	Cassonade bien tassée
1 cuillerée à table	Sauce Worcestershire
¼ cuillerée à thé	Sauce au piment fort
1	Gousse d'ail finement hachée
1 tasse	Ketchup
¼ tasse	Jus de citron
1 cuillerée à thé	Moutarde préparée

Préparation:
Faites revenir l'oignon et l'ail dans le beurre ou la margarine jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez tous les autres ingrédients et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter à découvert pendant 15 à 20 minutes. Les restes peuvent être réfrigérés.

Poulet mariné de maman
Ingrédients:

¼ tasse	Moutarde de Dijon
2 cuillerées à table	Jus de citron frais
1½ cuillerée à thé	Sauce Worcestershire
½ cuillerée à thé	Estragon séché
¼ cuillerée à thé	Poivre noir fraîchement moulu
4	Poitrines de poulet désossées, sans peau

Préparation:
Combinez les ingrédients et mélangez bien. Marinez les poitrines au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Faites griller les poitrines à feu moyen, le couvercle ouvert, pendant environ 10 à 15 minutes ou au goût.

Steak barbecue au miel
Ingrédients:

2,3 kg (5 lb)	Steak de surlonge
2 cuillerées à thé	Piment rouge -- broyé
1 cuillerée à thé	Poivre noir
2	Gousses d'ail -- broyées
1 gros	Oignon
1 tasse	Miel

Préparation:
Combinez tous les ingrédients et marinez les steaks pendant 7 à 8 heures. Retirez la viande de la marinade et faites-la griller à feu très élevé. Faites chauffer le reste de la marinade et versez sur le steak grillé au moment de servir.

Hardcore Grilled Trout
Ingredients:

1/4 cup	Lemon or lime juice
2 tablespoons	Melted butter
2 tablespoons	Vegetable oil
2 tablespoons	Chopped parsley
1 tablespoon	Hot sauce
1/2 teaspoon	Ground ginger
1/2 teaspoon	Salt

4 brook trout -- about 1 pound each

Prepare:
Combine lemon juice, margarine, oil, parsley, sesame seeds, hot sauce, ginger and salt. Mix well. Pierce skin of fish in several places. Roll fish in juice mixture to coat inside and out. Cover. Refrigerate 30 minutes to 1 hour, turning occasionally. Remove fish from marinade. Place fish on grill; brush fish with marinade while grilling. Cook over high heat for 5 minutes. Turn; brush with marinade, cook 5 minutes longer. Fish is done when it flakes easily with fork – Cook to taste.

Grilled Veggies
Ingredients:

¾ cup	Olive oil
¼ cup	Red wine vinegar
1 teaspoon	Fresh rosemary
1 teaspoon	Fresh thyme leaves
1 teaspoon	Fresh basil; chopped
1 teaspoon	Fresh oregano; chopped
1 tablespoon	Minced garlic
½ teaspoon	Salt
½ teaspoon	Ground black pepper

2 pounds assorted vegetables, chopped or whole, according to taste.

Prepare
Combine all ingredients in a small bowl. Marinade vegetables with sauce, and cover and refrigerate for 2 hrs. Grill vegetables over medium heat until tender, brushing them with marinade while they cook. Cooking times will vary according to the vegetables chosen.

Truite grillée épicée
Ingrédients :

1/4 tasse	Jus de citron ou de lime
2 cuillerées à table	Beurre fondu
2 cuillerées à table	Huile végétale
2 cuillerées à table	Persil haché
1 cuillerée à table	Sauce piquante
1/2 cuillerée à thé	Gingembre moulu
1/2 cuillerée à thé	Sel

4 truites mouchetées d'environ 450 g (1 lb) chacune

Préparation:
Mélangez le jus de citron, le beurre, l'huile, le persil, la sauce iquante, le gingembre et le sel. Percez la peau du poisson à plusieurs endroits. Roulez le poisson dans la marinade pour bien enrober l'extérieur et l'intérieur. Couvrez et réfrigérez de 30 à 60 minutes en tournant occasionnellement. Retirez le poisson de la marinade, placez-le sur le gril et badigeonnez-le avec la marinade durant la cuisson. Grillez le poisson pendant environ 5 minutes à feu élevé. Tournez le poisson, badigeonnez et laissez cuire pendant 5 minutes de plus. Cuisez au goût (le poisson est prêt lorsqu'il se défait facilement à la fourchette).

Légumes Grillés
Ingrédients :

¾ tasse	Huile d'olive
¼ tasse	Vinaigre de vin rouge
1 cuillerée à thé	Romarin frais
1 cuillerée à thé	Feuilles de thym frais
1 cuillerée à thé	Basilic frais haché
1 cuillerée à thé	Origan frais haché
1 cuillerée à table	Ail haché
½ cuillerée à thé	Sel
½ cuillerée à thé	Poivre noir moulu

2 lb de légumes mélangés, coupés ou entiers

Préparation:
Mélangez tous les ingrédients dans un petit bol. Versez la marinade sur les légumes, couvrez et réfrigérez pendant environ 2 heures. Faites griller les légumes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en les badigeonnant durant la cuisson. Le temps de cuisson peut varier selon les légumes choisis.

Gas Grill Troubleshooting
Guide de dépannage pour le barbecue à gaz

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Problème	**Cause Possible**	**Prévention/Correction**
Burner will not light using ignitor	Wires/or electrode covered with cooking residue.	Clean wire and /or electrode. with rubbing alcohol
	Electrode and burners are wet.	Wipe dry with cloth.
	Electrode cracked or broken – sparks at crack.	Replace electrode
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replace electrode/wire assembly.
	Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode.	Replace ignitor wire/electrode assembly.
	Bad ignitor.	Replace ignitor
Impossible d'allumer le brûleur avec l'allumeur.	Allumeur encrassé. à	Nettoyer l'allumeur avec de l'alcool friction.
	Électrode et brûleurs mouillés.	Assécher l'électrode et les brûleurs.
	Électrode brisée.	Remplacer l'électrode.
	Fil d'allumeur débranché.	Rebrancher le fil.
	Court-circuit dans le système.	Remplacer l'allumeur.
	Allumeur endommagé.	Remplacer l'allumeur.
Burner will not light with match	No gas flow	Call your gas company.
	Coupling nut and regulator not connected.	Turn the coupling nut about one-half fully to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only- do not use tools.
Obstruction	of gas flow. Check	Clear burner tubes. for bent or kinked hose.
	Disengagement of burner to valve.	Reengage burner and valve.
venturi.	Spider webs or insect nest in	Clean venturi.
	Burner ports clogged or blocked.	Clean burner ports.
Impossible d'allumer le brûleur avec une allumette	Aucune alimentation en gaz	Communiquez avec votre fournisseur de gaz naturel.
	Régulateur mal branché.	Rebrancher le régulateur en tournant la bague à la main (ne jamais utiliser d'outils).

	Obstruction dans le système d'alimentation.	Nettoyer les tubes du brûleur. S'assurer que le tuyau du régulateur n'est pas plié ni tordu.
	Brûleur mal installé sur la valve.	Réinstaller le brûleur.
	Nids d'araignées dans les venturis.	Nettoyer les venturis.
	Trous de brûleurs bouchés.	Nettoyer les brûleurs.
Sudden drop in gas flow or reduced flame height.	Out of gas.	Call your gas company.
Réduction soudaine du débit de gaz ou flamme trop basse	Aucune alimentation de gaz naturel	Communiquez avec votre fournisseur
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner.	Burner ports are clogged or blocked	Clean burner ports.
Flamme irrégulière, brûleur partiellement allumé.	Trous de brûleur bouchés.	Nettoyer les trous des brûleurs.
Flame is yellow or orange.	New burner may have residual Manufacturing oils.	Burn grill for 15 minutes with. the lid closed
	Spider webs or insect nest in venturi.	Clean venturi.
Salt	Food residue, grease or seasoning on burner.	Clean burner.
	Poor alignment of valve to burner venturi. properly engaged with valve	Assure burner venturi is.
Flamme jaune ou orange.	Résidus de fabrication si le brûleur est neuf.	Faire chauffer le barbecue pendant 15 minutes, le couvercle fermé.
	Nids d'araignées dans les venturis.	Nettoyer les venturis
	Résidus d'aliments, graisse ou sel sur le brûleur.	Nettoyer le brûleur.
	Brûleur mal installé.	Réinstaller le brûleur en s'assurant que la valve est bien alignée dans le venturi.
Flame blow out	High or gusting winds or	Turn front of grill to face wind increase flame height.
Low	gas pressure.	Call your gas company.
	Excess flow valve tripped	Refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height.
Le brûleur ne reste pas allumé.	Trop venteux.	Mettre le barbecue à l'abri du vent.
	Pression de gaz trop basse.	Communiquez avec votre fournisseur de gaz naturel.
	Limiteur de débit déclenché.	Se reporter au paragraphe « Réduction soudaine du débit de gaz ».
Flare-up	Grease buildup.	Clean grill.
	Excessive fat in meat.	Trim fat from meat before grilling.
	Excessive cooking temperature.	Adjust (lower) temperature accordingly.

Flambées	Accumulations de graisse. Aliments excessivement gras.	Nettoyer les grilles de cuisson Enlever du gras avant la cuisson. Température excessive. Réduire l'intensité du brûleur.
Persistent grease fire.	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn knobs to OFF. Turn gas off Leave lid in closed position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Feu de graisse persistant. brûleur.	Accumulation de graisse près du	Fermer les valves et le couvercle, puis laisser brûler la graisse. Laisser refroidir le barbecue et nettoyer toutes les pièces.
Flashback [fire in burner tube(s)]	Burner and /or burner tubes are blocked.	Clean burner and/or burner tubes.
Retour de flammes dans les	Le brûleur ou le venturi est obstrué.	Nettoyez le brûleur et le venturi
Inside of lid is peeling – like paint peeling.	The lid is porcelain coated, not painted	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly
La peinture du couvercle semble s'écailler.	Les surfaces du couvercle sont émaillées et non peintes. Les dépôts que vous voyez sont des accumulations de graisse qui se carbonisent et finissent par s'écailler. Cela est normal et ne constitue pas un défaut de matériau ou de fabrication	Nettoyer le couvercle.

Manufacturer Information / Fabricant
Renseignements concernant le fabricant

Lucas Innovation Inc.

Yinhu District, Jiaoyitang, TangXia Town,
Dong Guan, Guang Dong, China.